al focho/ & como comincia abollir getta dentro quella materia/ & dagli vna uolta colcocchiaro/ Et como te par ch̄ sia presa togli la dal focho/ & fa le menestre/ & mettiui dele spetie di sopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e dutto di sopra/ & n̄o gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli ī bocchoncelli/ ó bianchi/ ó verdi/ ó gialli fa la materia como se contene di sopra secundo il colore ch̄ tu gli uorrai/ & sia alquanto piu dura/ & togli vn cocchiaro piccino/ Et quando il brodo comicia abollir fa li boccocelli como vna fava/ & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho delacte deamandole & pane biancho grattugiato/ & del biancho de ouo/ & metti de bon brodo de carne/ & meglio serrebe di bon pollo grasso/ In vna pignatta co vn pocho di lacte damandole/ Dapoi cocili como e dutto di sopra.

Farro con brodo de Capon̄i o alt̄e carne.

Er fare decce menestre/ In prima lo netta & laualo molto bene/ & cocilo co bono brodo de cappone/ ó daltro pollo grosso/ & vole bollire assai/ Et quando e cotto mettiui di bone spetie/ & togli tre rossi doua/ & vn pocho del dutto farre alquanto refredato/ & di stempera bene ī seme/ Et dapoi gettagli nel dutto farre & mescolalo/ Et vole essere giallo di zafrano.

Riso con brodo de carne.

A como e dutto del farre/ Ma molti sonno ch̄ non uogliono oua col Riso/ Sich̄ in questo rimettiti al gusto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio co brodo dicarne/ & fallo bene bollir̄ adagio menandolo bene/ & riguardandolo dal fume & uole esser̄ giallo di zafrano/ Et In prima vole esser̄ ben netto & lauato co acqua calda como il Riso.

Per far brodetto de pane oua/ et raso.

A bollir̄ il pane grattugiato per vn quanto de hora in brodo dicarne/ Et togli vnpocho di caso grattugiato/ & sbattilo con oua/ & lassa alquanto refredar̄ il pane bagliato Et dapoi vigitta le dicte oua & caso/ & mescola molto ī seme/ Et tal menestra vole esser̄ gialla dizafrano/ & alquanto spessa.

Per far una minestra de Verzuso

Iglia quattro rossi doua freschi/ meza oncia di canella/ quattro oncie di zuccharo/ doi oncie de acqua rosata/ & quattro de sucho di pomaranci & batti molto bene tucte ī ste cose ī seme/ & cocile como se cocie il brodetto/ & vole esser̄ vn pocho gialla Et tal